取扱説明書

ご使用になる前に必ずお読み下さい。

魔法の1分料理

家庭用両手圧力鍋

この取扱説明書は、販売終了製品で、2006 年度製作です。
内容は現状にそぐわない場合や、部品の在庫がない場合があります。

Wonder chef

もくじ

取扱説明

その他

魔法の1分料理鍋

（作動圧力140kpa：約126℃）

- 高圧のため、さらに短時間で調理が出来る。
  一般的な圧力鍋に比べて約55〜60%の調理時間。
- 料理研究家 村上祥子著
  「高圧なべで魔法の1分料理」レシピ本(宝島社)付。
- 200V電磁調理器対応。

製品安全協会が、製品安全を図るために定めた基準に合格したことを証明する表示です。万一製品の欠陥により、人身事故が発生した場合、協会が損害を賠償します。
「消費生活安全法」に基づく特定製品として認定されています。

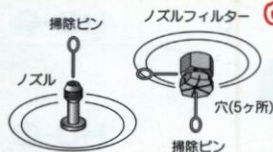
商品データ	5.5ℓ
商品サイズ(外寸)	250×370×220mm
本体サイズ(内寸)	φ220×143mm
商品重量	約3.1kg
水の容量(最高水位線まで)	約3.6ℓ
水の量(豆類線まで)	約1.8ℓ
白米最大炊量	約6合
大豆最大煮量	3カップ(約450g)

圧力鍋は加熱して使用しますので、内部が高温高圧になります。
圧力鍋を使用する前に必ず取扱説明書をよく読んで、事故のもととならないよう注意事項を守ってご使用下さい。
説明書は大切に保管し、本書の諸事項を守らないで万一事故が生じた場合は、使用者の責任となりますのでご了承下さい。

Wonder chef

毎回、ご使用時に必ず!!

● ご使用前に毎回必ずチェックして下さい ●

1 掃除ピンでノズル及び、ノズルフィルターの穴のつまりが無いか確認して下さい。

OKですか?

2 ふたの裏面にあるフロート安全弁(2ヶ所)のシャフトを指で押し、内部のバネによって、もどってくるか確認して下さい。

OKですか?

3 パッキンが硬くなったり(弾力性が少なくなる)、ねじれたり(変形)、また、柔らかくなりコシが無くなった場合は、パッキンの交換が必要です。
このまま使用しますとパッキンが耐えきれず、内容物が飛散する可能性がありますので、必ず交換して下さい。
(油等でヌメリがある時は、台所洗剤等でヌメリを取ってからご使用下さい。)

OKですか?

● 調理後ふたを開ける時のご注意 ●

1 フロート(2ヶ所)が下がっているか確認して下さい。

OKですか?

2 おもりを少し斜めにし、蒸気が出ないのを確認してから、おもりを外して下さい。

OKですか?

3 ふたの▼印が、本体取っ手の▲印にくるまでふたを回転させ、ふたを真っ直ぐに持ち上げて下さい。
この時、蒸気が立ち上がりますのでご注意下さい。

OKですか?

4 いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり動かした場合は再沸騰します。
その時はふたを開けずに1～2を行った後ふたを開けて下さい。

OKですか?

知っておきたい各部のなまえ

HD-❶-H 圧力調整装置(おもり 140kpa)

HD-❷ 圧力調整装置(ノズル)

HD-❸ ふた

HD-❻ フロート式安全装置(2ヶ所)

HD-❻ フロート式安全装置(2ヶ所)

HD-❽ ふた取っ手

HD-⓯ スライド(2ヶ所)

HD-❾ ノズルフィルター

HD-❿ パッキン

HD-⓫ 最高水位線

最高水位2.0ℓ
1.5ℓ
豆類最大1.0ℓ

HD-❺ 本体

HD-⓬ 本体取っ手

本体取っ手のハカマ

付属品

HD-⓭ 掃除ピン

●部品を破損・紛失された時は、上記品番と容量をご確認の上、お客様相談室へお問い合わせ下さい。

圧力鍋は安全です。

注意事項を守って正しく使いましょう！

注意事項（以下の項目を守ってご使用戴ければ、圧力鍋は安全です）

1. 空焚きは絶対にしないで下さい。
 (パッキン・取っ手の破損、変形・底圧着部分の剥離の原因となります。)
2. 使用後はよく洗って乾燥させて下さい。
3. 取っ手の部分が熱くなる場合があります。(ガスをお使いの場合、炎が底面より大きくならないようにして下さい。取っ手が熱くなり、劣化変形します。)
4. ノズル・フィルターは使用する度に掃除をして下さい。
5. 加熱状態では衝撃を与えないでください。
6. 調理量は水・食材を合わせて最高水位線以下にして下さい。
7. 特に豆類(豆＋水)は絶対に豆るい線以下で使用して下さい。
8. 重曹、タンサン、ふくらし粉、多量の油、多量の酒は使用しないで下さい。
9. カレー・シチュー等、粘性の高いルーを使用する料理には、ふたをとるか、普通の鍋ぶたを使って下さい。
10. 使用中又は使用後すぐは、絶対にふたを開けないで下さい。
11. ふたを開ける時は、中の圧力が完全に無くなったことを確認して、おもりをはずしてからにして下さい。
12. 加圧される時、体と蓋のかん合が正しいか再チェックして下さい。
 もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり、大変危険です。
13. ガス及び全てのクッキングヒーター(100V・200V)に対応するものです。
14. 使用する前には、必ず各部に異常がないことを確認して下さい。
 又、各部にき裂、破損、へこみ、曲がり、緩みなどの異常を生じた場合は使用しないで下さい。
15. もし、各部のネジ、ナットの緩みが有る場合は必ず追い締めをしてからご使用下さい。取っ手などの緩みは本体落下の原因にもなりますし、ノズル・安全弁・フロートの緩みは加圧により外れ、飛び出す可能性がありますので十分ご注意の上ご使用下さい。
16. 調理器具の中に長時間料理を保存しないで下さい。

IHクッキングヒーターをお使いの場合

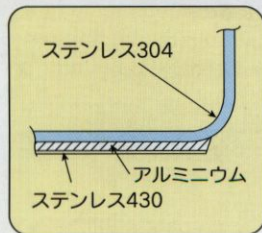
ＩＨクッキングヒーターは他の熱源と違い、鍋自体を発熱させる装置です。それもドーナツ状の部分だけ発熱します。
従って「強」で使えば急速に熱くなるので、金属でも必ず膨張し使っているうちにゆっくりと変形していきます。
ＩＨの「強」は急速に熱くなるので、ステンレスの膨張とアルミの膨張の差に非常なストレスを発生させます。まして空焚きになると限界を超え､底面の変形､剥離の原因となります。最初から「強」にせず、「弱→中→強」と予熱をしながら「強」にして下さい。
(注)最初から「強」で調理をしていると、底面ステンレスの剥離を起こす原因になります。
これは調理器具の寿命なので、少しでも長くお使いいただくには「弱～中」を心がけて下さい。

このたびは、弊社圧力鍋をお求めいただきまして誠にありがとうございました。
お求めの圧力鍋を正しくお使いいただくために、この「取扱説明書」をよくお読み下さい。
お読みになったあとは大切に保管し、わからない時に再読して下さい。

圧力鍋ってこんなにいいんです！

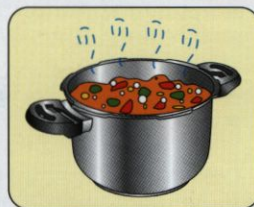
省エネルギー鍋

本体とふたとの間のパッキンが、必要以上に蒸気を逃さず鍋の中の温度を約126℃にするので調理時間が短縮できます。
作動圧力140キロパスカル

底3層構造

板厚1.2mmの本体ステンレスの外に、厚いアルミニウムと薄いステンレスを貼り合わせ(底圧 合計5.7mm) 下からの熱を分散させ、内部全体に熱が均等に伝わり調理がうまくできます。

高級ステンレス使用

お手入れ簡単、保温性もよく丈夫で清潔にお使いいただけます。

柔らかく調理

高圧(高温)で調理しますので材料がとてもやわらかくなります。お子様やご老人も安心して召し上がれます。

200V電磁調理器対応

ガスレンジは勿論、IH電磁調理器具、ラジェントヒーター(200V) その他全てのクッキングヒーターにお使いいただけます。

だから安全なのです　圧力鍋の構造とはたらき

圧力を調整します

HD-❶ 圧力調整装置(おもり)　HD-❷ 圧力調整装置(ノズル)

沸騰するとおもりがゆれはじめ、ノズルから余分な圧力をシュッシュッと排出します。圧力鍋の中の圧力を常に140キロパスカルに保つ働きをする装置です。
ノズルにおもりを差し込む時、ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。(フタとおもりの間隔が4mmぐらいで正常です。)

(注) ノズルに調理カス等が詰まっていないか確認してお使い下さい。

ノズルの詰まりを防止します

HD-❾ ノズルフィルター　HD-⓭ 掃除ピン

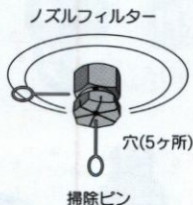
調理中の食品がノズルに詰まるのを防止する装置です。

(注) 常に穴詰まりの無いように清潔に掃除し、フィルターが取りついているかどうか必ず確認して下さい。

ノズルフィルターと安全弁フィルターは、形状が異なりますので、兼用はできません。
ノズルフィルターは回して取り外し、毎回掃除して下さい。

安全を見張ります

HD-❻ フロート式安全装置(2ヶ所)

押す

本体にふたが正しくセットされないと圧力が上がらない構造で、内部に圧力が残っている場合(フロート式安全装置が上がっている場合)はふたをあけられないように設計された安全装置です。
だれでも安心して使えるように工夫されています。
また、圧力調整装置(ノズル)が目詰まりをした場合、この安全装置(安全弁)が作動して鍋の中の圧力が異常に高くなることを防ぎます。
ご使用前に毎回、安全弁シャフトを押し、内部のバネによりもどって来るか確認して下さい。

(注)「ふたを開ける時」絶対に無理して開けないで下さい。
必ず、STEP3・STEP4を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

(フロートが上がるまでは、フロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。しかし、内圧が上がり切れば隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。)

密閉します

HD-❺ 本体　HD-❸ ふた　HD-❿ パッキン

本体とふたを完全に密閉するためのものです。常に清潔にしてご使用下さい。シリコンゴムを使用していますので、無害です。
(約2年で新しいものと交換して下さい。)
ふたを体にセットしたとき、本体・パッキン・ふたとの間に余裕(ガタ・隙間)がありますが、加圧されますとパッキンが拡がって本体・ふたに密着し密閉状態となります。

確認して下さい　使い方の手順

1　火にかける前に

確認1　HD-❷　圧力調整装置(ノズル)

おもりを外し、毎回必ずノズルの詰まりは無いか、のぞいて見るか、掃除ピンを通して下さい。

確認2　HD-❿　ふたのパッキン

清潔なものが正しくセットされていますか？
パッキンは消耗品です。キズ･ヒビ･ワレがあったり弾力性が無くなったら交換して下さい。
そのまま使用しますとパッキン不良により、内容物が飛散する可能性があります。
又、調理物のカス等の付着、及びヌメリがないように常に中性洗剤できれいに洗って、水気を拭き取ってから、フタを正常にセットして下さい。

ノズル
フィルター

掃除ピン

確認3　HD-❾　ノズルフィルター

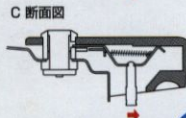
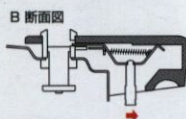
穴詰まりは無いか、きれいに掃除されているか外して確認して下さい。フィルターの取り付け・取り外しはネジ式です。もし固いときはペンチ等で反時計回りに回して取り外して下さい。

確認4　HD-❻　フロート式安全装置(2ヶ所)

スムーズに上下に動きますか？
(確認6のB図にて確認して下さい。)

確認5　HD-⓫　調理容量(最高水位線)

調理する材料は、汁(水)も含めて最高水位線以下ですか？　特に豆を調理する時は、豆と汁(水)を合わせて、必ず豆るい線以下にして下さい。

C 断面図

確認6　HD-❻　フロート式安全装置(ふた取っ手内側)(2ヶ所)

図Aの状態でふたを体にセットして下さい。
[ふたの上からフロートの小窓(1.4cm丸)を見れば、スライドの先端が見えます。]

本体に正しくセット(ふた取っ手と本体取っ手が一直線)されると、図Bのようにスライドが本体取っ手のガイドにそって動きます。(加圧前)
[ふたの上からフロートの小窓(1.4cm丸)を見てもスライドは見えません。]

加圧されますと、フロートの小窓からフロートが1mm下ぐらいまで上がってきます。(図C)
もし、この状態にあるふたを体にセットしようとしても閉まりません。スライドの引き金を手前に引いてAの状態にしてセットして下さい。

確認7　HD-❺ 本体　HD-❸ ふた

ふたは本体に正しくセットされていますか？
本体取っ手の▲マークと、ふたの▼マークを合わせふたを時計の針と同じ方向に廻して、本体とふたの取っ手が一直線に重なるようにセットして下さい。
確認6のA図の場合はふたを本体にセットできますがC図の場合はセットできません。スライドの引き金を引いて、A図のようにしてからセットして下さい。
加圧される時、本体とふたのかん合が正しいか再チェックして下さい。もし、かん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

確認8　HD-❶　圧力調整装置(おもり)

おもりの取付は、ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。
(ふたとおもりの間隔が4mmぐらいで正常)

2 火にかけてから

STEP 1 沸騰

最初は強火にします。
（ガスの場合は、炎が底面より大きくならないようにして下さい。(取っ手の寿命が短くなりますので) I Hの場合は最初から強にせず、中→強と予熱をしながら強にして下さい。）
フロート式安全装置が上がった後、おもりがシュッシュッと音をたてて動き出したら(これを圧力鍋の慣用語で沸騰と呼びます)おもりが少し動く程度の弱火にします。
強火のままですと圧力オーバーとなり、安全装置が作動し、内容物が飛散する可能性がありますので必ず弱火にして下さい。

STEP 2 調理時間と蒸らし時間

所定の調理時間が来たら火を消して下さい。(沸騰から火を消すまでを圧力鍋の慣用語で、調理時間と呼びます) 火を消した後も、しばらく中の温度は下がりません。(これを圧力鍋の慣用語で蒸らし時間と呼びます) 圧力鍋しかできない特徴です。
もし、火を消して自然放置で３分以内にフロートが落ちるようでしたら、蒸気が漏れております。パッキンその他を調べて下さい。

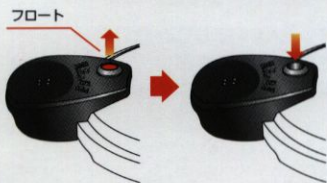
1. 沸騰後は鍋をゆすったり、おもりを急に外したり、鍋を傾けたりしないで下さい。
蒸気と共に中味(液状の場合)が飛び出すことがあります。

2. 空焚きは絶対にしないで下さい。
パッキン・取っ手の破損、底圧着部分の剥離変形の原因となります。

3. おもりが動き出すまで(内圧が140キロパスカルに上がり切るまで)の間は安全装置の所に隙間がありますので、そこから蒸気が漏れますが、おもりが動き出せば隙間はなくなりほとんど漏れなくなります。
又、少しの蒸気漏れは異常ではありません。

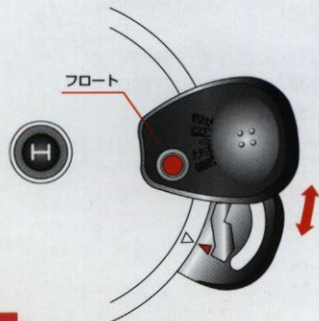
4. 又、内部の圧力が上昇する過程で、パッキンがピチピチと音をだす事がありますが異常ではありませんのでご安心下さい。

5. 加圧される時、体とふたのかん合が正しいか再チェックしてください。もしかん合を間違えて加圧しますと爆発の恐れがあり大変危険です。

3 ふたを開ける時

STEP3　フロート

フロート(2ヶ所)が沈んでいるか確認して下さい。

STEP4　蒸気を抜く

おもりを少し持ち上げて下さい。
(鍋の中に圧力が残っていれば、シュッと抜けます)
蒸気の抜ける音がしなくなったら、おもりを反時計回りにまわして、外して下さい。

STEP5　ふたを開ける

フロートが沈んでいるのを確認してふたを廻して(時計の針と反対方向に最初の▲マークの位置まで) 真上に持ち上げて外して下さい。
この時、蒸気が立ち上がりますのでご注意下さい。

注 いったんフロートが下がりましても、鍋を揺らしたり動かした場合は再沸騰します。その時はふたを開けず、STEP３～STEP４を行った後にふたを開けて下さい。

1 絶対に無理してふたを開けないで下さい。
必ず、STEP３・STEP４を行ない、圧力が完全に抜けているのを確認してから開けて下さい。

2 おもりは急に外さないで下さい。
中味が飛び出す恐れがあります。

3 粘着物が中にある場合は、フロートが沈みにくい場合があります。
フロートの頭を箸のような細い棒で突いてみて、蒸気がきつく出る場合は、おもりを付けて、水で急冷却するなどしてSTEP ３・４·５の操作を繰り返して下さい。

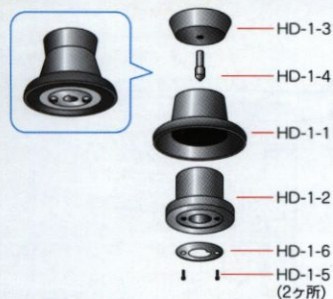
急いでふたを開ける必要がある場合

① 急冷
鍋を気を付けてシンクに置き、ふたの上にふきんをのせその上から水をかけて下さい。
30秒程でフロートが下がりますので、その後おもりを外し、ふたを開けて下さい。

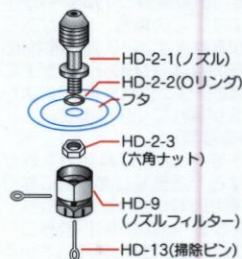
② 急減圧
おもりを少し持ち上げ、ノズルの中段におもりをセットし、フロートが下がるまで蒸気を抜いて下さい。
ただし、煮物が煮くずれすることがあります。

こまめにチェック　点検と掃除

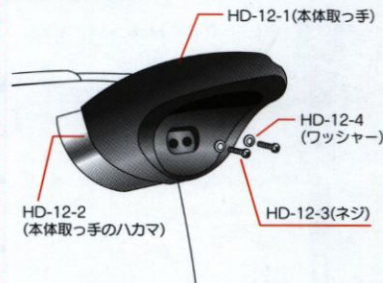
いつも清潔で安全にご使用いただくために…

チェック1　HD-❶ 圧力調整装置(おもり)

- HD-1-1・HD1-3は、66ナイロンですので直火が当たりますと変形しますのでご注意下さい。
- もしHD-1-3がHD1-1より緩みましたら、時計回りに回して締めて下さい。
- おもりの取付は、ノズルの真上におもりの中心をまっすぐに置き、時計回りにねじ込んで下さい。
- おもり下部がふたより、4mmぐらい浮いていればOKです。

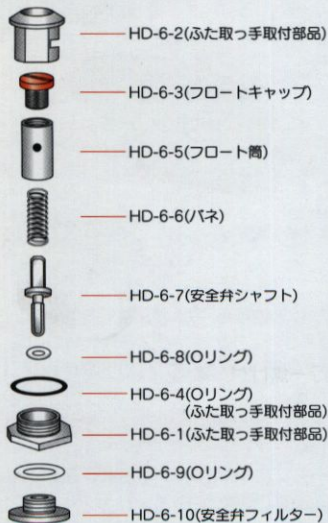
※熱い蒸気が手にあたりにくい安心設計です。

チェック2　HD-❷ 圧力調整装置(ノズル)　HD-❾ ノズルフィルター

- HD-2-1(ノズル)及び、HD-9(ノズルフィルター)は料理をする度、HD-13(掃除ピン)で料理カス等による穴の詰まりを完全に取り除いて下さい。
- HD-2-2は、シリコンゴムのOリングパッキンです。使用している内に劣化していきます。もしノズル付け根部分より、蒸気モレがした場合取り替えて下さい。
- HD-9(ノズルフィルター)は、ノズルがつまらない為のもので、使用する毎に取り外して掃除し、必ず装着して下さい。なおネジ式になっていますので、取り付けは時計回り、取り外しは反時計回りに回して下さい。
- HD-2-3(ナット)が緩んでいる場合、必ず追い締めしてからご使用下さい。

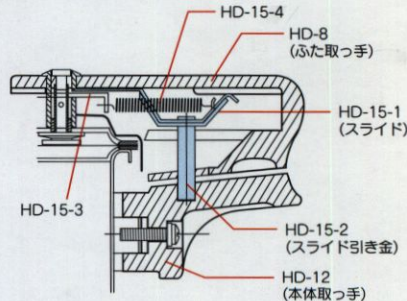
チェック3　HD-⓬ 本体取っ手

HD-12-1(本体取っ手)
HD-12-4
(ワッシャー)
HD-12-2
(本体取っ手のハカマ)
HD-12-3(ネジ)

- もし本体取っ手がガタ付く場合は、HD-12-3(ネジ)が緩んでいるか、HD-12-2(本体取っ手のハカマ)の下部の溶接外れです。
  ネジが緩んでいる場合は、そのまま使用せず必ず追い締めして下さい。
  ハカマの溶接外れの場合は、使用せず弊社までご連絡下さい。
- 本体取っ手はフェノール樹脂ですので、炎が鍋の底面より上に上がらないようにして下さい。
  高温になりますと劣化が早まります。

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

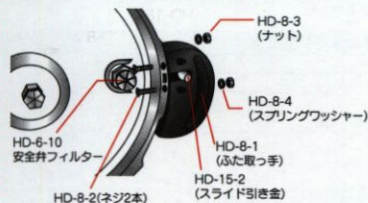
チェック4 HD-❻ フロート式安全装置

- 加圧前はHD-6-10(安全弁フィルター)が下に下がっています。この場合、隙間がありますので蒸気が漏れます。(P.8 断面図参照)
- 加圧されると圧力により、HD-6-10が上に上がり、HD-6-9(Oリングパッキン)により密封され、蒸気が漏れなくなります。(P.8のC 断面図参照)
- HD-6-1とHD-6-10の間に料理カス等が付着していますと、蒸気モレの原因になります。たえず付着物がないようにして下さい。
- HD-6-4・HD-6-8・HD-6-9は、シリコンゴムのOリングパッキンです。使用している内に劣化していきます。もしフロートから蒸気モレした場合、取り替えて下さい。
- HD-6-5(フロート筒)はスムースに動きますか?指でHD-15-2(スライド引き金)を手前に引いた状態で、HD-6-5(フロート筒)が上下に動くか確認して下さい。(P.12 チェック5参照)
- 図の様にHD-6-10(安全弁フィルター)より出て来ている、HD-6-7(安全弁シャフト)を指で押して下さい。
  HD-6-6のバネの力で押しても、戻ればOKです。
  もし押しても、HD-6-7(安全弁シャフト)が動かない場合は、使用せず弊社までご連絡下さい。

※HD-6-6(スプリング)を絶対に伸ばさないで下さい。設定圧力が変わり非常に危険です。

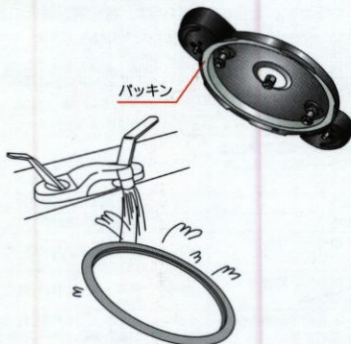
チェック5 HD-⓯ スライド

- スライドは加圧時にふたが開かないようにする重要な装置です。
- HD-15-2(スライド引き金)とHD-15-1は固定されており、HD-15-2が前に動くとHD-15-1も前に動きます。
- ふたの開閉時、HD-15-2(スライド引き金)がHD-12(本体取っ手)の溝にそってスムーズに動きますか?
- スライドチェックは本体にふたをセットしひっくり返して、確認6のC断面図の様にHD-6-3(フロートキャップ)が頭を出す状態(加圧されている時と同じ状態)にして、ふたが開かないことを確認して下さい。
  もし開けば修理が必要です。使用せずに弊社までご連絡下さい。
- P.8の確認6をご参照下さい。

こまめにチェック 点検と掃除

いつも清潔で安全にご使用いただくために…

チェック6 HD-❽ ふた取っ手

- もしふた取っ手がガタ付く場合は、そのまま使用せず、HD-8-2(ネジ)を追い締めして下さい。もし空回りする場合は、HD-8-3(ナット)の所に掃除ピンを差し込み締めて下さい。

ふた取っ手交換の場合は
①チェック5図の様にふた取っ手にスライドをセットして下さい。
②ふた取っ手のネジ穴とふたのネジ穴を合わせます。
③ふた取っ手にナットとスプリングワッシャーをセットし、ナットからネジ山が少し出る程度にネジをねじ込みます。
④フロート式安全装置のHD-6-2をふた取っ手に差し込みます。(HD-6-2の窓がある方を取っ手の持ち手側にセットします。)
⑤HD-6-4をセットしたHD-6-1をふたの内側より、HD-6-2にやや強めの力(250N)で締め込みます。
⑥仮り止めしてあるHD-8-2(ネジ)を少し強め(150N)に締め込みます。
⑦HD-6フロート安全装置をチェック4図を参考にしてセットして下さい。

チェック7 HD-❿ パッキン

- 調理カスなどの付着が無いように、常にきれいの洗って水気を拭き取ってから、ふたにセットして下さい。
- パッキンは消耗品です。キズ･ヒビ･ワレがあったり、弾力性が無くなったり、軟らかくなりコシが無くなったら交換して下さい。
  油等でヌメリがある時は、台所洗剤等でヌメリを取ってからご使用下さい。
  そのまま使用しますとパッキン不良により、内容物が飛散する可能性があります。

チェック8 HD-❸ ふた HD-❺ 本体 HD-⓫ 最高水位線

- 万一焦げ付いた時は、ふたをしないで湯を沸かし、しばらく置いてから硬いナイロンたわし等でこすってきれいにして下さい。
  小さな傷が付きますが問題ありません。
- 蓋に貼り付けてあります(取扱注意事項)は、ご使用いただくために重要な事項です。ご使用前に毎回お読み下さい。
- 本体内部の最高水位線は、汁(水)を合わせての最大調理量を示しております。
  又特に豆を調理する時は、豆と汁(水)を合わせて必ず豆るい線以下にして下さい。

こんなときには トラブル

お客様相談室
☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
受付時間／AM 9:00〜PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

正常な場合

1 火にかけて数分後、フロート式安全装置が浮き上がります。
(フロート周辺から蒸気が少し漏れる場合がありますが、問題はありません。)
2 更に数分後、圧力調整装置のおもりが シュッシュッと動き出します。

これ以外の動きは全て異常です。すぐに火を消して十分に急冷してから、下記に異常の見分け方と原因、対策を列記してありますので、よく読んで対処して下さい。さらに不明な点は、右記電話番号にお問い合わせ下さい。

	こんなとき	原因	このようにします
A	体にふたをセット出来ない。(ふたが閉まらない)	①フロートの頭が上に上がって見える。(P8 C図)	P8 確認6・確認7を見て下さい。
		②本体とふたの噛み合わせが悪い。	ふたを開ける方向に強く動かして下さい。このまま絶対に使用しないで下さい。爆発の恐れがあり大変危険です。
B	体の取っ手がガタガタする。	①ネジがゆるんでいる。	プラスドライバーで強く閉めて下さい。
		②ステンレス製 ハカマの溶接外れ。	ハカマをお送り申し上げます。 弊社までご連絡下さい。
C	フロート式安全装置のフロートが浮き上がらない。	①ふたの上からフロートの小窓(1.4cm丸)を見ればスライドの先端が見え、フロートが上がるのを邪魔している。(P8 A図)	スライド調整が必要です。 弊社までご連絡下さい。
		②パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。 弊社までご連絡下さい。
D	フロートが浮き上がったが火を消すとすぐにフロートが落ちる。	①パッキンのキズ・破損・非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。 弊社までご連絡下さい。
		②ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のネジのゆるみ。	ペンチかスパナで追い締めする。
		③ノズル・安全装置・フロート取り付け部分のオーリングパッキンがいたんでいる。	オーリングパッキン交換(有料)が必要です。 弊社までご連絡下さい。
E	フロート式安全装置部から蒸気が漏れる。	フロートが上がるまではフロート式安全装置の所に隙間があります。従って蒸気は漏れます。	しかし、内圧が上がりきれば、隙間がなくなり、ほとんど漏れなくなります。又、少しの蒸気漏れは何ら問題はございません。
F	おもりが回転しない。	弊社商品のおもりは回転しません。	弊社商品のおもりはゆらゆらとゆれるだけです。回転すると火傷の危険がありますので、回転しないようにしています。
G	調理中おもりが急に動かなくなった。	①火力が弱すぎる。	おもりを少し動かして下さい。その時蒸気が出てくれば、火力をもう少し強くして下さい。
		②空焚き。	完全に空焚き状態になりますと、蒸気が出ません。又、焦げている臭いがします。この時は鍋が非常に高温になっておりますので、冷えるまでそのまま放置して置いて下さい。
		③ノズル、フィルターに目詰まり。	おもりを少し動かしても、蒸気が出ないときは目詰まりの可能性があります。すぐに火を止めて下さい。おもりを外してしばらく放置して置いて下さい。その後、多量の水をかけて十分冷やしてからフロートが落ちているのを確認してふたを開け、目詰まりの掃除をして下さい。
H	安全装置が作動した。	①ノズル、フィルターの目詰まり。	ノズル、フィルターを掃除してください。
		②おもりがゆれているのに、強火で加熱し続けた。	おもりがゆれたら少しゆれる程度にまで火を弱めて下さい。もし強火のまま使用しますと、安全装置が働き、内容物が飛散する可能性があります。
I	ふたの周囲から蒸気(水滴)が漏れる。取っ手の所から水滴が落ちる。	①パッキンがぬれていた。	パッキンとパッキンを取り付ける部分をよく拭いてからご使用下さい。
		②パッキンのキズ、破損、非弾性。	パッキン交換(有料)が必要です。 弊社までご連絡下さい。
		③フロート式安全装置の取り付け部分(内側)のネジのゆるみか、オーリングパッキンの不良。	ペンチかスパナで追い締めして下さい。オーリングパッキン不良の場合は交換(有料)が必要です。 弊社までご連絡下さい。

- 取っ手が外れて本体やふたが落ちて、火傷、ケガをする事がありますので、取っ手のガタつきを簡単に考えないで、完全な状態にしてご使用下さい。
- 料理をする前に毎回、ノズル及びノズルフィルターのつまりを完全に取り除いて下さい。
- 料理をする前に毎回、安全装置フィルターの下穴より出ている安全弁シャフトを押して、バネの力で戻って来るか確認して下さい。

お客様相談室 ☎06(6334)4349 FAX06(6334)4343
受付時間／AM 9:00〜PM 5:00
(土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く)

FROM WEBSITE

http://www.wonderchef.jp/

インターネットホームページでは、200種類以上のレシピを写真入りで見る事が出来ます。
印刷して自分だけのレシピブックを作る事も出来ます。

検索用ホームページから「ワンダーシェフ」で検索して頂いてもご覧になることが出来ます。

ホームページの内容

- レシピ検索
- 圧力鍋についての詳しい説明
- ワンダーシェフの特徴説明
- ワンダーシェフのラインアップ
- Q&Aページ
- 質問受付

など

http://www.wonderchef.jp/m/

モバイルページでは、200種類以上のレシピをいつでもどこでも見ることが出来ます。
お買い物中に材料からメニューを選んだり、キッチンで携帯電話を片手にお料理出来たりと大変便利です。

上記アドレスをインターネット対応携帯電話に入力していただくか、QRコードを読み取って下さい。
入力方法は携帯電話の説明書をご覧下さい。

モバイルページで出来る事

- 材料からのレシピ検索
- カロリーからの検索
- 料理国籍からの検索
- ユーザー登録
- 質問受付

インターネット・モバイルページでユーザー登録を受け付けています!

ユーザー登録をしていただきますと、毎月2回「季節のレシピ」を含むメールをお届けいたします。また、ユーザー専用のインターネットホームページでは、ユーザー同士がコミュニケーションを持てる「掲示板」もご用意いたしております。

これらのレシピを見る事が出来ます

和食
・あんかけ茶碗蒸し
・五目炊き込みごはん

中華
・スペアリブのケチャップ味
・回鍋肉（ホイコーロー）

お菓子・デザート
・カスタードプリン
・タピオカのココナッツミルク

洋食
・シーフードと野菜ドレッシング
・牛肉のイタリア風煮込み

多国籍
・コムタンスープ
・冷麺

下ごしらえ・ソース
・豆
・基本のトマトソース

その他全200種類掲載

交換部品は必ず弊社の純正部品をご使用下さい。
お問い合わせは必ず「**魔法の1分料理鍋**」の容量及び部品番号をお買い上げの販売店、又は弊社お客様相談室までお申し付け下さい。

部品番号	部 品 名	小売価格	税込価格
HD-①-H	圧力調整装置(高圧用おもり 140kpa)	1,200円	1,260円
HD-①-M	圧力調整装置(普通圧用おもり 80kpa)(別売品)	1,200円	1,260円
HD-①-L	圧力調整装置(低圧用おもり 40kpa)(別売品)	1,200円	1,260円
HD-⑧	ふた取っ手	1,500円	1,575円
HD-⑨	ノズルフィルター	500円	525円
HD-⑩-5.5ℓ	パッキン	1,000円	1,050円
HD-⑫	本体取っ手	1,300円	1,365円
HD-⑬	掃除ピン	300円	315円
HD-⑭-5.5ℓ	蒸し籠 5.5ℓ用(別売品)	1,000円	1,050円
HD-㉒-5.5ℓ	ガラス蓋22cm(別売品)	1,000円	1,050円
HD-⑯	取扱説明書	300円	315円

■別売り部品

600790	600806	601117	637068	650090
5.5ℓ用バスケット(浅) 直径19cm・深さ8.5cm	5.5ℓ用バスケット(深) 直径19cm・深さ13cm	蔵炊(くらだき) 1〜2合のお米・玄米を炊く内がまです	村上さんちのパパッとおいしい圧力鍋レシピ	高圧鍋で魔法の1分料理
1,400円	1,600円	5,000円	1,400円	1,200円
1,4760円(税込)	1,680円(税込)	5,250円(税込)	1,470円(税込)	1,260円(税込)

(別途消費税と送料をご負担下さい。)

注 魔法の1分料理鍋は、作動圧力140キロパスカルです。
他社の料理ブックを参考にされる場合、作動圧力をご確認下さい。
作動圧力が違う場合は、料理時間を調整して下さい。

ワンダーシェフ
品名：魔法の1分料理 5.5ℓ

家庭用品品質表示法に基づく表示

●材料の種類：

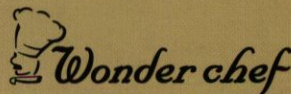
		底の厚さ
本　体	ステンレス鋼（クローム18%・ニッケル8%）	1.2㎜
はり底	アルミニウム	4.0㎜
	ステンレス鋼（クローム18%）	0.5㎜
	合計（底の厚さ）	5.7㎜

●寸　法　22㎝
●満水容量　5.5ℓ

取扱い上の注意

イ．空焚きは絶対しないでください。
ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ．とっての部分が熱くなる場合があります。
ニ．なべに三分の二(ただし、豆類にあっては三分の一)以上内容物を入れて使用しないこと。
ホ．重曹を直接入れて料理しないこと。
ヘ．多量の油を入れて使用しないこと。
ト．なべの中に長時間、料理を保存しないでください。
チ．加熱状態では衝撃を与えないこと。
リ．使用中又は使用後は無理にふたを開けないこと。
ヌ．使用直後にふたを開ける際は、蒸気をぬく又は水で冷やす等の措置を怠らないこと。

株式会社　ワンダーシェフ
〒561-0825 豊中市二葉町1-19-19
☎ 06(6334)4341(代)

材　質

■ ふ　た：18―8ステンレス鋼　1.5㎜
■ 取っ手：フェノール樹脂（耐熱温度180度）
■ おもり：外側―66ナイロン　内部―銅にニッケルメッキ
■ 蒸しす：18―8ステンレス

お客様相談室
圧力鍋連絡協会 会員
株式会社ワンダーシェフ
〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1丁目19-19
☎06(6334)4349　FAX06(6334)4343
受付時間／AM 9：00～PM 5：00
（土、日、祝祭日、年末年始、盆休みを除く）
http://www.wonderchef.jp/
web@wonderchef.jp

（この取扱説明書は2006年現在のもので、商品改良の為、予告なく変更する場合がありますのでご了承下さい）